

GRUPO CRM

MERCADO

Ao analisar o franco crescimento do consumo de chocolate no Brasil, os executivos da mais famosa grife de chocolates, a Kopenhagen, vislumbraram a possibilidade de atuar em alguns nichos até então não explorados pela marca. Para isso, no início de 2007, com a compra da marca DanTop, foi constituído o Grupo CRM, na intenção e visão estratégica de passar a atuar também no canal varejo e, posteriormente, iniciar o planejamento de uma nova marca de chocolate, a Brasil Cacau. Assim sendo, o Grupo CRM constituiu-se como o único fabricante do país a ter conhecimento sobre a fabricação de chocolates de qualidade, para todos os segmentos, canais de venda e perfil de consumidores.

CONQUISTAS

Fiel à sua agressiva trajetória desde a compra da Kopenhagen em 1996, o Grupo CRM manteve, mesmo com a crise econômica, o firme propósito de diversificar seus negócios. E foi pensando em se renovar

sem abrir mão da história, que o Grupo CRM idealizou seu novo complexo fabril. Localizado na cidade de Extrema, cidade do sul do Estado de Minas Gerais, a 100 quilômetros da capital paulista, a nova planta industrial tem 31 mil m² de área construída. A confiança na economia brasileira foi decisiva para os controladores do grupo investirem R\$ 100 milhões neste que é um dos mais modernos parques fabris para confecção de chocolates da América Latina. A nova fábrica será a base para consolidação dos ousados objetivos do Grupo CRM. O desafio é grande, porém, motivador para os acionistas do grupo que atua em um mercado tradicionalmente concorrido, onde de um lado enfrenta as grandes marcas multinacionais no varejo, e por outro a pluralidade dos pequenos comerciantes, tudo isso coroado com o glamour necessário para atuar no mercado de luxo.

PRODUTOS

Crescer sem perder a essência e buscar a contemporaneidade. Para criar esta sinergia, compartilhar

o conhecimento, o cuidado nas diversas produções artesanais e manter as mesmas características dos produtos industrializados nos novos maquinários, parte dos funcionários da empresa, alguns que trabalham na Kopenhagen há mais de 20 anos, e outros profissionais do setor chocolateiro foram convidados a trabalhar na nova fábrica e compartilhar esta experiência com outros novos 850 colaboradores diretos. As conchadeiras de quase cem anos, máquinas responsáveis por conchar, ou seja, misturar o chocolate por 72 horas para liberar os aromas e realçar o sabor, foram totalmente restauradas e também transferidas. Tudo para não alterar em nada a concepção de cada item. Foram investidos R\$ 15 milhões em uma nova máquina customizada, criada a seis mãos entre os executivos industriais do Grupo CRM e fornecedores alemães e italianos, para confeccionar tabletes, bombons e trufas, principalmente da marca Brasil Cacau. A nova máquina deverá produzir cerca de 800 quilos de chocolates por hora.





A primeira fábrica Kopenhagen só foi inaugurada em 1943, no bairro do Itaim Bibi, na zona sul de São Paulo. Foi quando nasceram as tradicionais Balas de Leite e Balas de Mel, Língua de Gato, Chumbinho e Lajotinha. Na década de 1950, a Kopenhagen lançou o bombom Cherry Brandy, feito artesanalmente até hoje, e o bombom de chocolate recheado com marshmallow, a famosa Nhá Benta. Ambos campeões absolutos de vendas até os dias de hoje.

Já os produtos Brasil Cacau representam a cultura nacional. São 120 itens com o conceito da "brasileiridade" nos tabletes, bombons, trufas e drageados com sabores típicos do Brasil, como café, banana, beijinho, brigadeiro, limão, canela, pimenta, entre outros.

O marshmallow é a essência e a razão de ser da DanTop, o produto ganhou formulação mais nobre quando foi adquirido pelo Grupo CRM que acentua o sabor do chocolate e derrete na boca, além de novas embalagens, versões e uma extensão de linha que contempla tabletes e biscoitos formada por 11 itens.

HISTÓRIA

A Kopenhagen nasceu no Brasil em 1928, quando o casal de imigrantes da Letônia Anna e David Kopenhagen iniciou na cozinha de sua casa a produção do marzipan. David saía todas as manhãs para o centro da cidade de São Paulo e vendia o doce que não só agradava os imigrantes que por lá

circulavam, mas também caiu no gosto dos paulistanos, o que possibilitou ao casal abrir a primeira loja da Kopenhagen, em 1929, na ladeira Miguel Couto. Hoje, a Kopenhagen é reconhecida como a mais tradicional grife de chocolates finos, com 82 anos de atuação no mercado e percussora no segmento no Brasil.

A Brasil Cacau foi lançada oficialmente no dia 22 de janeiro de 2009 e foram necessários apenas seis meses para a Brasil Cacau tornar-se conhecida nacionalmente. Atualmente a rede conta com 84 lojas em funcionamento e outras 36 em processo de abertura e terá até o fim do ano 180 lojas em operação.

O DanTop fez história na terra da garoa e surgiu em 1948 na antiga fábrica Irmãos Boilensen. Em 1954 foi comprado pela Doces Fiorentina e em 2007 pelo Grupo CRM.

VALORES DA MARCA

O Grupo CRM tem como premissa incentivar as lideranças interativas e a promoção do trabalho em equipe. A proatividade também é uma forma de avaliação de desempenho. A qualidade é fundamental em todos os processos sejam eles administrativos ou fabris. Tudo sob os pilares da ética e do respeito.

EVOLUÇÕES RECENTES

Desde a aquisição em 1996, a Kopenhagen sextuplicou seu faturamento, a Brasil Cacau tem um

crescimento exponencial. A rede desponta como uma das mais promissoras redes de lojas especializadas na venda de chocolate. Atualmente a franqueadora conta com mais de três mil interessados em abrir franquias. E a equipe comercial da DanTop tem trabalhado para dar visibilidade ao produto nacionalmente.

COMUNICAÇÃO

Duas grandes campanhas publicitárias foram feitas recentemente para Kopenhagen. A da Páscoa 2010 que destacava o Ovo Clássicos foi determinante para criar uma verdadeira corrida às lojas da rede. Mais recente, a comunicação comemorativa aos 60 anos da Nhá Benta também marcou presença na telinha para divulgar o novo produto.

A Brasil Cacau também ganhou uma campanha publicitária. O comercial destaca os diversos chocolates da marca e as 100 lojas da rede.

O QUE VOCÊ NÃO SABIA SOBRE CRM

- Atualmente são comercializadas 40 Nhá Bentas por minuto.
- O nome Dinda, utilizado nos marshmallows cobertos por chocolate da Brasil Cacau, é o apelido carinhoso para madrinha utilizado em alguns Estados do Sudeste e Nordeste.
- Apesar de não constar na recomendação de consumo, é tradição entre os amantes de DanTop consumi-lo após um tempinho na geladeira. O hábito não descaracteriza, tampouco deteriora o produto. É apenas uma diferente e deliciosa forma de saboreá-lo.
- Diferentemente da Nhá Benta, da Kopenhagen, e da Dinda, da Brasil Cacau, o DanTop não tem base de wafer. É feita uma generosa base de chocolate que após cristalizada recebe um cremoso marshmallow e a cobertura de chocolate ao leite.

